



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ BİBERLİ MAKARNA

100 150 g burgu makarna
1'er adet kırmızı ve sarı dolmalık biber
5-6 adet kiraz domates
10-15 adet siyah zeytin
2 tatlı kaşığı parmesan
bir miktar taze fesleğen
2 diş sarımsak

Sarı ve kırmızı dolmalık biberleri şerit halinde doğrayın. Tavaya sana yağını koyunuz ve sarımsağı sararınca kadar kavurunuz. Daha sonra biber şeritleri ilave ediniz ve yumuşayınca kadar kavurunuz.

Burgu makarnayı paket üzerindeki pişirme önerisine göre haşlayınız ve süzünüz. Makarna sosu ortadan bölünmüş kiraz domatesleri ve çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytinleri ilave ediniz. Haşlanmış ve süzölmüş makarnaları sosu ilave ediniz ve karıştırınız. Son olarak parmesan peyniri ve taze fesleğen yaprakları ilave ederek karıştırınız.